

СОГЛАСОВАНО

«__» _____.2023г.

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № ____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического
Совета

И.А. Ивилян
Приказ № ____ от _____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»
по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Квалификация по рабочей профессии: ОКПР 16675 Повар 3 разряд

Форма обучения - заочная

Нормативный срок обучения – 3 года 7 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки - 2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы при очной форме обучения в часах, в т.ч.			Объем образовательной программы при заочной форме обучения в часах, в т.ч.							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, час.											
			Всего	Занятия во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем (обязательная нагрузка)					Самостоятельная работа	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
						в т.ч.						Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	
						Лекции	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект	Консультации	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/2/1	650	629	21	413	40	54	20	11	237	12	22	1	14	32	1	14	20	1	-	-	-	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	54	50	4	19	6	12		1	35	2	4		4	8	1							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих	ДЗ, КП	308	291	17	106	34	42	20	10	202	10	18	1	10	24		14	20	1				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы при очной форме обучения в часах, в т.ч.			Объем образовательной программы при заочной форме обучения в часах, в т.ч.						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, час.											
			Всего	Занятия во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем (обязательная нагрузка)					Самостоятельная работа	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						в т.ч.						Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)
						Лекции	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект	Консультации	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	115	92	23	24	10	10		4	91							10	10	2			
УП.03	Учебная практика	ЗащО	72	72		72																	
ПП.03	Производственная практика	ЗащО	108	108		108																	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/2/1	267	246	21	138	14	12	-	4	129	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	12	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	ДЗ	46	46		6	4	2			40										4	2	1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы при очной форме обучения в часах, в т.ч.			Объем образовательной программы при заочной форме обучения в часах, в т.ч.						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, час.											
			Всего	Занятия во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем (обязательная нагрузка)					Самостоятельная работа	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						в т.ч.						Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)	Обзорно-установочные занятия		Домашние контрольные работы (ДКР)
						Лекции	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект	Консультации	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	Лекции (Л)		Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)		
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/1/1	309	292	17	172	18	16	20	10	137	-	-	-	-	-	-	8	6	1	10	30	1
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ, КП	201	184	17	64	18	16	20	10	137							8	6	1	10	30	1
ПП.06	Производственная практика	ЗащО	108	108		108																	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	-/-/1	180	180	-	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
УП.07	Учебная практика	ЗащО	72	72		72																	
ПП.07	Производственная практика	ЗащО	108	108		108																	
ПА.00	Промежуточная аттестация		216	216		216																	
ПДП	Преддипломная практика		144	144		144																	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	216		216																	
	Всего	1/27/7	4464	4279	185	2537	224	296	40	69	1927	58	102	8	64	96	9	70	90	9	32	48	8

3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских

№ п/п	Наименование
Кабинеты	
1	Химии
2	Экологических основ природопользования
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Социально-экономических дисциплин
5	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6	Товароведения продовольственных товаров
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Иностранного языка
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	Химии
2	Технического оснащения и организации рабочего места
3	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
4	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565, зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация учебного процесса

Учебный год начинается с 1 сентября.

Учебный процесс организуется на основе следующих документов:

- график учебного процесса;
- рабочий учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей с указанием перечня домашних контрольных работ и сроков их выполнения;
- расписание учебных занятий в межсессионный период;
- журнал регистрации домашних контрольных работ.

Колледжем разрабатывается индивидуальный учебный график, в котором указываются виды учебной деятельности, календарные сроки выполнения домашних контрольных работ и проведения сессии. Данный график выдается (высылается) обучающимся в начале каждого учебного года (семестра).

Годовой бюджет времени распределяется следующим образом (кроме последнего курса): каникулы - 9 недель, сессия – 4 недели на 1-м и 2-м курсах, 6 недель – на 3-м курсе, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На 4-м курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 4 недели, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация (ГИА) - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

Основной формой организации образовательного процесса является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация), периодичность и сроки проведения сессии устанавливаются в графике учебного процесса рабочего учебного плана.

Общая продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий в учебном году устанавливается на 1-м и 2-м курсах - не более 30 календарных дней, на последующих курсах - не более 40 календарных дней.

Освоение основной профессиональной образовательной программы предполагает следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, включая лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы (проекты), консультации, производственная практика, учебная практика.

Организация практической подготовки

Организация практической подготовки регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж ПетроСтройСервис».

Практические занятия и лабораторные занятия по общепрофессиональным учебным дисциплинам (за исключением дисциплин ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная)» и ОП.10 «Основы финансовой грамотности») и МДК профессиональных модулей проводятся в форме практической подготовки и предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика (учебная и производственная) реализуется в форме практической подготовки и предполагает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным колледжем. Для обучающихся первого года обучения за счет времени, отводимого на консультации, могут проводиться установочные занятия по основам самостоятельной работы.

Реализация практики

Практика реализуется в форме практической подготовки в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Выполняются все виды практики, предусмотренные ФГОС – учебная и производственная.

Учебная и производственная практики реализуются обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

Освоение практики осуществляется следующим образом:

1 курс	УП.01 - 3 недели	
2 курс	УП.02 - 3 недели УП.05 - 3 недели УП.07 – 2 недели	ПП.01 – 3 недели ПП.02 – 3 недели
3 курс	УП.03 - 2 недели	ПП.02 – 2 недели ПП.05 – 4 недели ПП.06 – 2 недели ПП.07 – 3 недели
4 курс	УП.04 - 1 неделя	ПП.03 – 3 недели ПП.04 – 2 недели ПП.06 – 1 неделя
Всего	14 недель	23 недели

Колледж может заключать договоры, соглашения о сотрудничестве с предприятием, на котором работает обучающийся. Предприятие может предоставлять обучающемуся справки, сертификаты, иные документы, подтверждающие его ОК и ПК по специальности и (или) документ-подтверждение имеющейся у него рабочей профессии, освоенной в рамках образовательной программы при получении среднего профессионального образования или в ходе предшествующей профессиональной деятельности.

Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики и производственной практики на основании предоставленных с места работы справок.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению колледжа в объеме четырех недель.

Домашние контрольные работы

В межсессионный период обучающимися выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух.

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию. Каждая контрольная работа проверяется преподавателем в срок не более семи дней. Общий срок нахождения домашней контрольной работы в колледже не превышает двух недель. Результаты проверки фиксируются в журнале учета домашних контрольных работ и в учебной карточке обучающегося.

По зачтенным работам преподаватель может проводить собеседование для выяснения возникших при рецензировании вопросов. Незачтенные контрольные работы подлежат повторному выполнению на основе развернутой рецензии.

Колледж имеет право разрешить прием на рецензирование домашних контрольных работ, выполненных за пределами установленных графиком учебного процесса сроков, в том числе и в период сессии. В этом случае вместо рецензирования домашних контрольных работ может проводиться их устный прием (собеседование) непосредственно в период сессии. На прием одной контрольной работы отводится одна треть академического часа на одного обучающегося.

Количество домашних контрольных работ – 34, их распределение по курсам следующее:

1 курс (8 работ) –

- №1 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности,
- №1 ОГСЭ.04 Физическая культура,
- №1 ЕН.01 Химия,
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена,
- №1 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,
- №2 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья,
- ОП.03 Техническое оснащение организаций питания,
- №1 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2 курс (9 работ) –

- ОГСЭ.05 Психология общения,
- №2 ЕН.01 Химия,
- ОП.04 Организация обслуживания,
- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга,
- №1 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная),
- МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,
- МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,
- №1 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 курс (9 работ) –

- ЕН.03 Экологические основы природопользования,
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- №2 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Информационные технологии в профессиональной деятельности (адаптационная),
- №2 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,
- №1 МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,
- №2 МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,
- МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ассортимента,

- №2 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

- №1 МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала,

4 курс (8 работ) –

- ОГСЭ.01 Основы философии,

- №2 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности,

- №2 ОГСЭ.04 Физическая культура,

- МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,

- МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

- №1 МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

- №2 МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

- №2 МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Формы текущего контроля

Формы и процедуры текущего контроля определяются программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль осуществляется в форме:

- оценки устного ответа;

- оценки практических заданий, выполняемых на занятиях;

- письменных проверочных работ;

- домашних контрольных работ;

- оценки результатов самостоятельной работы;

- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

Промежуточная аттестация

Колледж использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) - по общепрофессиональным дисциплинам, дисциплинам ОГСЭ и ЕН цикла;

- экзамен (квалификационный) – как форма промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю;

- курсовая работа (проект) – как форма промежуточной аттестации по МДК.

Зачеты и дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов работ, выполняемых в процессе обучения, в виде контрольных работ, подготовки рефератов, проектов, и др. за счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины или МДК.

По окончании каждой практики обучающиеся представляют и защищают отчет в форме собеседования.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входит зачет по физической культуре (Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 года N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»).

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов выделено 216 часов. Экзамены по курсам распределяются следующим образом:

2 курс –

- квалификационный экзамен по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-я лабораторно-экзаменационная сессия)

3 курс –

- квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар (1-я лабораторно-экзаменационная сессия),
- квалификационный экзамен по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-я лабораторно-экзаменационная сессия),

- квалификационный экзамен по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-я лабораторно-экзаменационная сессия)

4 курс –

- квалификационный экзамен по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-я лабораторно-экзаменационная сессия),

- квалификационный экзамен по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-я лабораторно-экзаменационная сессия),

- квалификационный экзамен по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (2-я лабораторно-экзаменационная сессия)

Квалификационные экзамены проводятся после прохождения полного курса учебной и (или) производственной практик, предусмотренных на каждый из модулей.

Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в свободные от занятий дни.

Курсовая работа (проект) является формой промежуточной аттестации по МДК. Всего предусмотрено две курсовые работы по:

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (защита на 3-м курсе во 2-ю лабораторно-экзаменационную сессию),

- МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (защита на 4-м курсе во 2-ю лабораторно-экзаменационную сессию).

Государственная итоговая аттестация

По окончании освоения ОПОП проводится Государственная итоговая аттестация.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется в соответствии с нормативными документами органов управления образованием и Положением о ГИА и Программой ГИА, утвержденными директором колледжа.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). ГИА завершается присвоением квалификации «техник».

Формирование вариативной части

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решения предметно-цикловой комиссии Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис» и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на вариативную часть отводится **1296 часов**:

Наименование циклов, УД, ПМ	Цель	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		20
ОГСЭ.01 Основы философии	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	4
ОГСЭ.02 История	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	2
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	10
ОГСЭ.04 Физическая культура	Часы отведены дополнительно с целью формирования ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	1
ОГСЭ.05 Психология общения	Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	3

	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
Математический и общий естественнонаучный цикл		5
ЕН.01 Химия	<p>Часы отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-1-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 	5
Общепрофессиональный цикл		47
ОП.10 Основы финансовой грамотности	<p>Знать: о финансовой системе, национальной платежной системе Российской Федерации; государственном бюджете; инфляции и покупательной способности; факторах устойчивого развития экономики и других сфер жизнедеятельности; налогообложении, налогах и их видах, налоговых вычетах; финансовом капитале; особенностях регулирования финансового рынка в периоды кризисов; об основных формах труда; инвестировании и его механизмах; ценных бумагах; видах капитала; участниках финансовых отношений.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать финансовые потребности личности, связанные с уплатой налогов, получением социальных льгот и пособий; наёмный труд и его особенности; современный рынок труда; трудовые ресурсы и рынок труда в Российской Федерации и возможности трудоустройства молодёжи; роль фондовых бирж в экономике; фондовый рынок; - устанавливать и объяснять взаимосвязи между сбережениями и инвестированием; способами и сферами инвестирования; прогнозировать изменение дохода в зависимости от собственной трудовой деятельности; - использовать полученные знания об ошибках начинающего инвестора; сберегательных сертификатах; ценных бумагах, в том числе акциях и облигациях; - искать и извлекать информацию о социальных льготах и пособиях; работе фондового рынка; защите персональных данных и финансовой информации при работе с цифровыми устройствами; - анализировать, обобщать, систематизировать об эмоциональном интеллекте; выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг; - приводить примеры управления личным временем и финансами; ценных бумаг и операций с ними, деятельности брокеров, дилеров, финансовых консультантов; мошенничества; 	47

	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и объяснять взаимосвязи между финансовым мошенничеством и потерями личных финансовых средств; деятельностью и видами страхования; - использовать полученные знания о сберегательных сертификатах; - определять и аргументировать опасность навязывания финансовых услуг; - решать задачи по противодействию мошенничеству, основам финансового здоровья; - овладеть смысловым чтением сложных финансовых документов; - искать и извлекать информацию о паевых инвестиционных фондах; защите при работе с цифровыми устройствами; определять отличия мошеннических предложений от подлинных инвестиционных продуктов; - оценивать собственные поступки и поведение других людей в контексте знаний о постановке жизненных целей, выбора финансовых инструментов; - использовать полученные знания при защите прав потребителей финансовых услуг, в том числе цифровых финансовых услуг; проявлять критическое отношение к рекламе инвестиционных продуктов. 	
Профессиональный цикл		1008
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	84
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	314
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	138

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	91
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	276
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Часы отведены дополнительно с целью приобретения углубленных знаний по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	105
Преддипломная практика		144
Промежуточная аттестация		72
	Всего:	1296